

A la découverte
des choux

Restauration scolaire - Menus du mois de Mars 2020

LUNDI

02-mars
Pépinettes corail (1-3-10)
Poulet rôti **BIO**
Gratin de brocolis **BIO** (7)
Chaussée aux moines (7)
kiwi



GOUTER APS Yaourt (7) Biscuit (1-3-6-7-8)

MARDI

Sans viande sans poisson 03-mars
Chou rave à la rémoulade (3-10) **BIO**
Saucisse végétale (1-3)
Lentilles (1)
Cantafrais (7)
Liégeois chocolat (6-7)



GOUTER APS : Pain - compote

MERCREDI

04-mars
Carottes râpées (10)
Parmentier de bœuf
Salade verte (10)
Camembert (7) **BIO**
Yaourt aux fruits (7)

GOUTER ALSH : Chausson aux pommes (1-3-6-7-8-11)

JEUDI

05-mars
Velouté Dubarry
Poisson meunière citron (1-3-4-7)
Duo de carottes
Fromage blanc sucré (7)
Boudoirs (1-3-7)
PAIN BIO



GOUTER APS : pain au lait (1-3-7)

VENDREDI

06-mars
Piémontaise (3-10)
Rôti de veau
Risotto de chou rouge
Plateau de fromage (7)
Orange **BIO**

GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (1-6-7-8)

Sans viande sans poisson 09-mars

Salade gauloise **BIO** (7-10)
(salade, fromage, pomme, carottes)
Fingers aux 3 graines (1-6-9-11)
Poêlée au romanesco
Camembert (7)
Crème Pistache (1-3-6-7-8)



GOUTER APS Brioches (1-3-5-6-7-8) jus de fruit

10-mars

Saucisson sec (7-8) et beurre (7)
Bœuf bourguignon **BIO**
Pommes vapeur **BIO**
Petit suisse (7)
Ananas

GOUTER APS : Pain - fromage (7)

11-mars

Taboulé de blé (1-10)
Escalope de poulet
Ratatouille
Saint Paulin (7) **BIO**
Tarte aux pommes (1-3-5-7-8)



GOUTER ALSH : Fruit - biscuit (1-3-6-7-8)

12-mars

Concombre et féta (7-10)
Rôti de porc
Pâtes au pesto (1-3-6-8)
Vache picon (7)
Petit pot à la vanille (1-3-6-7-8)
PAIN BIO

GOUTER APS : Petit Prince (1-3-6-7-8) lait (7)

13-mars

Betteraves vinaigrette (10)
Poisson frais (4) **Frais**
Semoule (1)
Plateau de fromage (7)
Poire **BIO**

GOUTER APS : Pain - confiture

16-mars

Salade verte, tomate, œuf (3-10)
Jambon grillé
Frites
Croc lait (7)
Pomme **BIO**

GOUTER APS : Torsade chocolatée (1-3-6-7-8)

17-mars

Carottes râpées vinaigrette (10) **BIO**
Sauté de veau
Haricots verts
Velouté aux fruits (7)
Petit beurre (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - confiture

18-mars

Rillettes de thon au fromage frais (4-7)
Saumon grillé (7) **Frais**
Riz pilaf **BIO**
Crème anglaise (3-6-7)
Brownie (1-3-6-7-8)

GOUTER ALSH : Biscuit (1-3-6-7-8) compote

Sans viande sans poisson 19-mars

Potage de potiron
Gratin (7) de Crozets (1-3-6-8) et carottes
Salade verte (10)
Petit suisse (7) **BIO**
Clémentine
PAIN BIO

GOUTER APS : laitage (7) - biscuit (1-3-6-7-8)

20-mars

Friand fromage (1-3-6-7-8)
Poisson de la criée (4) **Frais**
à la florentine (1-7) **BIO**
Plateau de fromage (7)
Mousse chocolat (1-3-6-7-8)

GOUTER APS : Pain - bâtonnet de chocolat

23-mars

Salade océane (1-2-3-4-6-10)
Fricassée de poulet miel et citron
Boullgour (1)
Tomme vendéenne (7)
Compote pomme ananas **BIO**

GOUTER APS : Fruit - Biscuit (1-3-7)

24-mars

Salade américaine (7-10)
(salade fromage maïs tomates)
Filet de poisson (4) **Frais**
Brunoise de légumes
Rouy (7) **BIO**
Eclair chocolat (1-3-5-6-7-8)

GOUTER APS : Pain - chocolat

25-mars

Plat complet
Radis beurre (7)
Gratin de pâtes au jambon (1-3-7) **BIO**
Salade verte (10) **BIO**
Fromage blanc (7)
Biscuit (1-3-6-7-8)

GOUTER ALSH : Brioche (1-3-6-7-8) jus de fruit

Sans viande sans poisson 26-mars

Crêpe au fromage (1-2-3-4-7-8-10-11-14)
Végi-Burger Epeautre (1-3-7-9-10-11)
Purée de patate douce
St bricet (7)
Poire
PAIN BIO

GOUTER APS : cocktail de fruits - biscuit (1-3-6-7-8)

27-mars

Velouté de légumes **BIO**
Navarin d'agneau
printanier
Plateau de fromage (7)
Entremet caramel (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (1-6-7-8)



Bio : agriculture biologique
Toutes nos viandes sont d'origine Française
PF : poisson frais arrivage direct de la criée



Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Périscolaire

Sous réserve des approvisionnements

